



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Un
Su
Karbonat
Hafif dövülmüş ceviz
Tahin
2 tatlı kaşığı şeker
Şırası İçin:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Limon

Yeteri kadar un ile su boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İçine yeterli miktarda karbonat eklenir ve mayalanması için beklenir. Küçük bir tavaya 1-2 damla sıvı yağ konur. Yağısındığında kepçe ile kadayıfın hamurundan yaklaşık yarım cm kalınlığında dökülür. Üst kısmı göz göz oluncaya kadar beklenir. Bu arada alt kısmı kızarmış olur. Ceviz içi ufalanır ve tahin ile karıştırılır. İsteyen toz şekerde ekleyebilir. Krep şeklinde olan hamurun ortasına cevizli harçtan konulur ve yarım ay şeklinde kapatılır. İsteyen ceviz yerine ağız koyarak hazırlayabilir. Bunun adı ağızlı kadayıftır. Kadayıflar derince bir tepsiye dizilir. Başka bir tencere de hazırlanan şıra kadayıfların içine dökülür. Sıcak veya soğuk tüketilebilir.

